

# meny - juni

## à la carte

### forretter

norsk asparges 145,-  
reddiker, solsikkekjerner og  
parmesanespuma(L)

syltet makrell 145,-  
med løpstikke mayo, vaktelegg,  
sprøløk og potet (F,E,SP)

oksetartar 145,-  
med wasabi, nøtter, soya og  
koriander (NP,NC,S,GH,SS,SP)

### hovedretter

brosme 315,-  
med jordskokkspeltotto og  
syltet løk(F,GS,L)

slakterbiff 315,-  
med tabasco, tomatsalsa, og  
crispy potet med pisket rømme,  
bacon og gressløk(L)

pasta 240,-  
med artiskokk, oliven, piquillo  
og parmesan (G,H,L)

pasta bolognese 190,-  
pappardelle med okseragu (GH,C,E)

bien spesial 190,-  
pølser fra solheim med  
linseragu (C)

### desserter

jordbær- og rabarbrasuppe 135,-  
med mynteis(L,E)

norske bringebær 135,-  
med havre og hasselnøttcrumble  
og vaniljekrem (GH,NH,L,E)

ost, knekkebrød 215,-  
og kompott (L,GH,S)

**3-retters meny 525,-**

**3-retters vinpakke 400,-**

**husmann 199,-**

1600-1800

### tirsdag:

risotto  
med blåskjell, asparges og  
tomat (L,GH,E,B)

### onsdag:

lammekebab  
med tzatsiki og couscous salat  
(L,GH)

### torsdag:

crispy kylling  
hoisin, chilimayo, agurk,  
gulrot, koriander og kinesiske  
pannekaker (E,SP,GH)

### fredag:

ceviche  
med tigre de leche, avokado,  
rødløk, koriander og tostada  
(F,S)

### lørdag:

BBQ-vaffel, kjøtt, coleslaw,  
bbqsaus, chilimayo, vårløk  
(GH,E,L,SP)

### søndag:

sommerkål, spekeskinke,  
nypoteter og holtefjell xo saus  
(L)

### Allergener:

(GH)Glutenhvete, (GR)Glutenrug,  
(B)Bygg, (NP)Nøtter,(HA)Hasselnøtt,  
(NV)Valnøtt, (NP)Pistasjenøtt,  
(SP)Sennep, (E)Egg, (L)Laktose,  
(F)Fisk, (C)Selleri, (S)Sesam.